











HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

HALBSTÜCK IM CHAPITEAU

DER ANFANG

Unsere Wild „Vesperplatte“
Wurstspezialitäten vom Wild mit kleinem Salat und Mixed-Pickles — **16 €**

DER FEINE

Pasta aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Burgundertrüffel
als Vorspeise — **28 €**
als Hauptgang — **42 €**

DIE GESCHMORTEN

Coq au Riesling
Zart geschmortes Schwarzfederhuhn in Rieslingrahm mit Champignons, Zwiebelchen und Bandnudeln — **29 €**

Wildgulasch
Regional vom Wild aus eigener Jagd mit erlesenen Gewürzen und Semmelklößen — **29 €**

DER MEDITERRANE

Bourride
Der bäuerliche Kartoffel-Fischeintopf von der Mittelmeerküste — **38 €**

DER GESCHMOLZENE

Raclette vom Appenzeller – am Tisch geschmolzen — **6 €/100 g**
Wildschinken, Pellkartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln und Salat — **16 €** zzgl. Käse

Das Raclette gibt es nur auf Vorbestellung ab 4 Personen.
Die Empfehlung des Küchenchefs: ca. 200 g Käse pro Person.

DER CREMIGE

Käsefondue klassisch
Beaufort, Comte und Gruyere mit einem Schuss Kirschwasser, dazu ofenfrisches Baquette, Mixed-Pickles und einen Salat — **28 €**

Gerne auch als Deluxe Variante mit schwarzem Burgundertrüffel — **42 €**